



Marriott Bar

MENÚ

DESPIERTOS Y DELICIOSOS

AWAKE & DELICIOUS

FRESCOS Y LIVIANOS

FRESH & LIGHT

ENTRE PANES Y SABOR

SANDWICHES AND FLAVORS

PARA LOS MÁS CHICOS

FOR THE LITTLE ONES

NUESTROS POSTRES PREFERIDOS

OUR FAVORITE DESSERTS

CARTA DE BEBIDAS

NUESTRA CAFETERÍA

OUR COFFEE SHOP

FRUTALES Y REFRESCANTES

FRUITY & REFRESHING

BEBIDAS SIN ALCOHOL

NON-ALCOHOLIC DRINKS

CERVEZAS BIEN FRÍAS

COLD BEERS

CLÁSICOS DE BARRA

BAR CLASSICS

Propinas no incluidas · Servicio al cuarto adicional 20%

Tips not included · Room Service Fee 20%

DESPIERTOS Y DELICIOSOS

AWAKE & DELICIOUS

Tostadas con queso crema, dulce de leche y mermelada Toasts with cream cheese, dulce de leche and jam	\$ 8.600.-
Medialuna dulce o salada Sweet or savory croissant	\$ 2.500.-
Medialuna con jamón y queso Croissant with ham and cheese	\$ 6.300.-
Budín casero (banana, zanahoria o limón con semillas de amapola) Homemade cake (banana, carrot or lemon with poppy seeds)	\$ 5.800.-
Scones de limón con queso crema y mermelada (x2) Lemon scones with cream cheese and jam (2 pcs)	\$ 4.800.-
Cuadrado de batata o membrillo* Sweet potato or quince square	\$ 3.600.-
*Consultar sobre opciones sin tacc	
Chipacito tibio (x3) Warm cheese bread (3 pcs)	\$ 5.900.-
Tostada de masa madre con palta, huevo poche, tomate y semillas Sourdough toast with avocado, poached egg, tomato, seeds	\$ 11.900.-
Yogur natural con frutas de estación, granola y miel Natural yogurt with red berries, granola and honey	\$ 10.800.-

Omelette de jamón y queso con ensaladita \$ 10.600.-

Ham and cheese omelette with small salad

Huevos revueltos con panceta con toston de masa madre \$ 10.600.-

Scrambled eggs with bacon with sourdough toast

Tostado de jamón y queso o tomate y queso (pan árabe, campo o miga) \$ 9.800.-

Ham & cheese or tomato & cheese toasted sandwich (Arabicbread, rustic or white bread)

FRESCOS Y LIVIANOS

FRESH & LIGHT

Ensalada Cesar con pollo (grillado o crispy) \$ 21.500.-

Caesar salad with chicken (grilled or crispy)

Ensalada La Dulcina con hojas verdes, queso brie, panceta crocante, tomates cherriys, huevo poche y croutones \$ 22.800.-

La Dulcina Salad with greens leaves, brie cheese, crispy bacon, cherry tomatoes, poached egg and croutons

Ensalada Rucula & Azul con peras asadas, nueces caramelizadas y palta fresca, reducción de aceto \$ 22.800.-

Arugula & Blue Salad with roasted pears, caramelized walnuts and fresh avocado, aceto reduction

Quiche del día con mix de verdes \$ 22.600.-

Quiche of the day with mixed greens

Sopa del día \$ 11.600.-

Soup of the day

ENTRE PANES Y SABOR

SANDWICHES AND FLAVORS

Nuestra Doble Cheeseburger con Doble medallón de nuestro blend de carne, con cheddar, panceta crocante y salsa mil islas \$ 26.800.-

Our Double Cheeseburger with Double patty of our meat blend with cheddar, crispy bacon and thousand island sauce

Hamburguesa NotBurger vegetal con \$ 26.000.-
tomate, lechuga y cebolla caramelizada
NotBurger vegetable burger with
tomato, lettuce and caramelized onion

Sándwich Vegetariano en Ciabatta \$ 22.000.-
Verduras asadas, mayonesa casera, palta, queso dambo.
en pan ciabatta acompañado con papas rusticas
Vegetarian Ciabatta sandwich Roasted vegetables,
homemade mayonnaise, avocado, Dambo cheese. On ciabatta bread,
served with rustic potatoes.

Club Sándwich en pan de molde \$ 22.000.-
con mantequilla, pollo asado, panceta crocante
jamón y queso, mayonesa, lechuga y tomate
Club sandwich on white bread
with butter, roasted chicken, crispy bacon,
ham and cheese, mayo, lettuce and tomato

Degustación de empanadas al horno \$ 14.000.-
(2 unidades)
Baked empanadas tasting (2 units)

*Todas nuestras opciones de entrepánes están acompañadas de papas fritas

PARA LOS MÁS CHICOS FOR THE LITTLE ONES

Simple cheeseburger con fritas \$ 19.000.-
Simple cheeseburger with fries

Empanadita de jamón y queso al horno \$ 6.000.-
Baked ham and cheese small empanada

Fettuccini con crema o salsa de tomate \$ 21.000.-
Fettuccini with cream or tomato sauce

Copa helada kids con topping de colores \$ 8.000.-

NUESTROS POSTRES PREFERIDOS OUR FAVORITE DESSERTS

Planta Oreo Crema helada & tierra de oreo \$ 14.000.-
con mousse de dulce de leche y maní
Oreo plant Ice cream & Oreo crumble with
dulce de leche and peanut mousse

Carpaccio de piña \$ 12.000.-
helado artesanal y almíbar especiado
Pineapple carpaccio
artisan ice cream and spiced syrup

Paleta cremosa de pistacho & \$ 12.000.-
coulis de frutos rojos
Creamy pistachio popsicle &
red berry coulis

Frutas frescas de estación Fresh seasonal fruits	\$ 10.000.-
Variedad de helados Assorted ice cream	\$ 10.000.-

NUESTRA CAFETERÍA
OUR COFFEE SHOP

Expreso Espresso	\$ 4.500.-
Doble expreso Double espresso	\$ 4.900.-
Café con leche Coffee with milk	\$ 5.100.-
Lágrima Espresso with a drop of milk	\$ 4.500.-
Capuccino Cappuccino	\$ 6.500.-
Chocolate caliente o frío Hot or cold chocolate	\$ 6.500.-
Selección de té Tea selection	\$ 4.500.-

FRUTALES Y REFRESCANTES
FRUITY & REFRESHING

Jugo de naranja exprimido Freshly squeezed orange juice	\$ 6.500.-
Limonada clásica Classic lemonade	\$ 5.800.-
Limonada con frutos del bosque Berry lemonade	\$ 6.500.-
Pomelada Grapefruit soda	\$ 6.500
Licuada de banana Banana smoothie	\$ 7.000.-
Licuada de frutilla Strawberry smoothie	\$ 7.500.-

BEBIDAS SIN ALCOHOL
NON-ALCOHOLIC DRINKS

Agua mineral (con o sin gas)	\$ 4.800.-
Mineral water (still or sparkling)	
Agua tónica	\$ 4.800.-
Tonic water	
Gaseosa	\$ 4.800
Soft drink	

CERVEZAS BIEN FRÍAS

COLD BEERS

Corona (330 ml)	\$ 7.500.-
Heineken / Heineken 0.0	\$ 7.000.-
Stella / Quilmes	\$ 7.000.-
Andes Roja / Negra / Oro	\$ 8.000.-
Patagonia (473 ml)	\$ 9.000.-

CLÁSICOS DE BARRA

BAR CLASSICS

Negroni Gin, Vermuth Rosso, red bitter	\$ 14.000.-
Negroni Gin, Vermuth Rosso, red bitter	
Dry Martini Ginebra y vermouth seco	\$ 14.000.-
Dry Martini Gin and dry vermouth	
Whiskey o pisco sour	\$ 15.000.-
Azucar, jugo de limón y clara de huevo	
Whiskey o pisco sour	
Sugar, lemon juice and egg white	
Cynar Julep menta, almibar y jugo de pomelo	\$ 16.000.-
Cynar Julep mint, syrup and grapefruit juice)	
Gancia Berry batido con frutillas	\$ 15.000.-
Gancia Berry smoothie with strawberries	
Cosmopolitan	\$ 15.000.-
vodka, triple sec, jugo de lima y arandanos	
Cosmopolitan vodka	
triple sec, lime juice and cranberries	
Fernet con coca cola	\$ 12.000.-
Fernet with coca cola	
Gin & Tonic Premium	\$ 15.000.-
Premium Gin & Tonic	
Aperol spritz o campari spritz	\$ 16.000.-
Aperol Spritz or Campari Spritz	